

Maria Camilla Pagnini

LA CUCINA DELLE MONACHE.
L'ARCHITETTURA PER IL CIBO NEL MONASTERO
DEI SANTI DOMENICO E FRANCESCO A POPIGLIO

Sommario: 1. Introduzione. 2. Il cibo come retribuzione. 3. I documenti disponibili. 4. Conclusioni. 5. Appendice documentaria.

1. Introduzione

La storiografia e il pensar comune ci consegnano l'idea del monastero femminile come un luogo destinato alla preghiera e alla spiritualità, talvolta anche mistica, cui attendevano, o meglio erano costrette, le "Poverine" e le "Murate", dal nome di due noti conventi fiorentini che la dicono lunga sul sentir comune riguardo le vicende delle monacazioni.

All'interno dell'edificio monastico le claustrali erano ridotte, secondo la tradizione, ad una vita di rinunce per aver scelto o per esser stato loro imposto l'abito religioso per strategie familiari o a causa di scelte altrui. In passato gli orti monastici e le cucine conventuali raramente trovavano posto nella storiografia, forse anche per la valenza vitale e assai poco trascendente comunemente riconosciuta alla preparazione del cibo. Eppure per la vita di una comunità, un tempo assai ampia, quale quella di un monastero, l'orto, la dispensa, la cantina e la cucina erano luoghi importanti al pari di altri, ritenuti assai più spirituali.

Il rito del cibo con la coltivazione e la raccolta dei prodotti dell'orto caratterizzavano gli spazi monastici, talvolta in modo rilevante, tanto che ancor oggi in strutture monastiche non più in uso se ne leggono i segni.

Grandi cucine con orti erano progettate e mantenute quasi fossero amplificati cortili domestici, a servizio della numerosa comunità che vi gravitava attorno, costituita non solo dalle monache corali ma anche dalle converse e da tutti coloro che erano addetti alla coltivazione e alla raccolta dei prodotti della terra.

Orti e cucine erano "spazi per il corpo", l'altro polo, il necessario complemento degli spazi dell'anima: la chiesa, il coro, e il chiostro; tutti questi ambienti hanno pari importanza per la vita comunitaria, infatti così come la comunità prega insieme, mangia anche assieme

A partire dagli anni Ottanta del secolo passato nuove ricerche s'avven-

turano all'approfondimento di letteratura, arte e architettura dei monasteri femminili. Oggi non solo sono disponibili studi che indagano "gli spazi dell'anima" destinati alla preghiera, ma esiste ormai anche una vasta letteratura che esamina le valenze artistiche espresse dalle stesse claustrali e i loro momenti del quotidiano¹.

Questo studio propone alcuni dei temi emersi da un lavoro ancora in atto che tenta di ricostruire le tracce della storia architettonica di uno dei più antichi monasteri della montagna pistoiese, sotto la guida del profumo dell'incenso, che del profumo dei biscotti ancora caldi per i quali le "monache di Popiglio" sono ancor oggi note, ad esempio sul web.

Nel paese di Popiglio, situato nell'appennino pistoiese, in prossimità dell'antico confine tra il Granducato di Toscana e il territorio lucchese, sorse il monastero dei santi Domenico e Francesco². La storia dell'istituzione monastica inizia nel XVI secolo, quando fu fondato il convento di san Domenico nel 1531; alcuni decenni dopo nel 1560, separatamente, fu fondato nel medesimo paese un secondo monastero sottoposto all'Ordine francescano e al fondatore di questo intitolato.

La vita comune per i due monasteri, riuniti, secondo le regole della "perfetta clausura" concessa dal vescovo di Pistoia, ebbe inizio nel 1663; così i due conventi divennero un unico edificio assai articolato che si sviluppava su vari livelli inglobando al suo interno, con passetti e percorsi volati, anche alcuni tratti della "via pubblica". Grandi trasformazioni e rivolgimenti architettonici accompagnarono la lunga storia del monastero. Del complesso edificio monastico restano ancor oggi tracce dell'organizzazione della vita comunitaria, grazie alle quali è possibile almeno in parte ricostruirne la storia architettonica. Tra i luoghi più interessanti da questo punto di vista è sicuramente la chiesa, in origine appartenente al convento di san Francesco e successivamente all'unione dei due monasteri totalmente riallestita, anche con una certa ricchezza di mezzi, in periodo tardo barocco³. Risale al 1735 una dettagliata descrizione dell'aula chiesastica, definita come una "fabbrica [... con] sua soffitta di legno fatta in tondo a forma di volta e tutta dipinta.

¹ Della vasta bibliografia che riguarda gli ordini monastici e il cibo cito solamente: *Il cibo e la regola*, Roma 1996, e in particolare il saggio di A. Amilcarelli Scalisi *A tavola nel refettorio di Santa Maria in campo Marzio*, pp. 121-122; ed anche S. Fiorenzi, *L'Ordine domenicano. Al di là della regola: la negazione del cibo nella vita di Santi e Beati domenicani*, pp. 192-206. G. Masetti Zannini, *Quel che passava il convento: tavola e cucina dei monasteri femminili nei secoli XVI-XVIII in Romagna*, Rimini 1991. Per la realtà pistoiese si veda: A. Cipriani, L. Bonechi, C. Gavazzi, A. Andreini, *Tradizioni alimentari fra ritualità e vita quotidiana a Pistoia*, in «Storialocale», 8, 2006, pp. 94-119 al quale rimando per la bibliografia citata sull'argomento.

² Questo contributo si avvale di alcuni dei risultati raccolti nell'ambito di una ricerca più ampia che ha ricostruito la storia del monastero alla quale rimando per la parte che riguarda la storia religiosa. E. Giacconi, M.C. Pagnini: *Per le copiose acque, i permanenti fluvii e i ghiacci. Storia del monastero dei Santi Domenico e Francesco di Popiglio*, Pistoia 2009.

³ *Ibidem*, pp. 130-132.

(...) L'altare maggiore [è] posto sotto una piccola tribuna (...) ornata di vari stucchi, siccome con simili ornamenti di stucchi è abbellita la muraglia di facciata fuori di detta tribuna o arco"⁴.

La chiesa e il coro monastico, più articolati e ornati sia dal punto di vista artistico che architettonico, sono stati indagati con minori difficoltà grazie al supporto documentario fornito dalle *Visite pastorali* e alle riflessioni possibili riguardo il linguaggio architettonico e i metodi costruttivi. Ai laici erano visibili e accessibili la "chiesa di fuori", il parlatorio e alcuni ambienti strettamente normati dalle licenze, documenti grazie ai quali erano ammessi soltanto coloro che erano annualmente o biennalmente autorizzati con provvedimento vescovile, mentre la cucina e il refettorio erano luoghi destinati solamente alla comunità monastica.

Esaminiamo la cucina, il refettorio, "il forno, posto sopra una loggetta per passo comune"⁵ e i modelli di riferimento.

La comunità monastica di Popiglio non era certo così numerosa né così articolata da aver bisogno di più di una cucina, come invece accadeva in monasteri di maggiori dimensioni o storicamente più importanti nei quali non è raro riscontrare la disponibilità di una *coquina hiemalis*, in alternativa a quella estiva che era utilizzata nei periodi più caldi grazie ad una posizione più favorevole che rendeva minimo il periodo di esposizione ai raggi solari. Non è nemmeno infrequente che all'interno di monasteri di grandi dimensioni esistessero cucine diverse delle quali, quella più importante, era destinata alla preparazione del cibo per la comunità monastica; il suo funzionamento era disciplinato da regole precise caratterizzate in modi diversi a seconda della *regola* dell'Ordine o delle *Constitutiones* nel caso dei Domenicani e subordinato ai diversi momenti dell'anno liturgico che prevedevano periodi di "magro" (ad esempio l'Avvento o la Quaresima) alternati a periodi nei quali era possibile alimentarsi con cibi più "ricchi". Era possibile che coesistesse anche una cucina separata, magari più piccola, a servizio dell'infermeria e una cucina per i "lavoratori" ossia per tutti coloro che prestavano la loro "opera" al monastero e che per precise regole della clausura non avrebbero potuto mai consumare i pasti con la comunità. Le cucine di alcune comunità monastiche restano quale esempio della loro monumentalità e delle loro caratteristiche architettoniche; a titolo di esempio ricordo la cucina quattrocentesca del complesso di Vallombrosa, presso Firenze, che conserva ancora un imponente focolare a pianta esagonale con cappa sostenuta da pilastri

⁴ AVP, *Visite*, I. B. 19, c. 212 r.

⁵ ASP, *Vecchio Catasto Terreni*, c. 542, 1787.

architrovati. Altrettanto nota è la cucina settecentesca della certosa di Padula (Salerno) caratterizzata da una enorme cappa di camino e dai tavoli di lavoro, in pietra, disposti all'intorno. In ambito locale rammento la cucina del monastero pistoiese di san Giovanni Battista, dell'Ordine francescano, della quale ancor oggi resta il camino in arenaria con cappa sostenuta da colonne d'ordine tuscanico il cui progetto è stato attribuito a Ventura Vitoni e l'esecuzione allo scalpellino Giovanni di Betto.

Il monastero di Popiglio, piuttosto povero e semplice, condivide caratteristiche organizzative della zona destinata alla cucina con i monasteri più ricchi. Ciò che resta della cucina, del refettorio e della stanza del pane, è ben poco; dell'antica organizzazione di questi ambienti, un tempo fortemente connotati dall'arredamento necessario alla conservazione degli alimenti e alla preparazione e alla cottura del cibo, non restano oggi che i grandi camini della cucina, dell'antico refettorio e le strutture dei forni. Si tratta di "architetture" per il fuoco, assai semplici, che impiegano modelli di camini messi a punto in periodo rinascimentale. I tre ambienti del monastero di Popiglio (cucina, refettorio e forno) prospettano sul cortile con pozzo che costituisce uno degli spazi distributivi del complesso conventuale con accesso diretto alla parte alta del paese grazie al portale lapideo che ancora oggi porta inciso nel concio in chiave la testimonianza del lavoro del suo costruttore: "Magio fe' 1568". Il primo ambiente al quale si accedeva dal cortile era destinato a refettorio (almeno fino al 1735), ed era caratterizzato da un grande camino a muro con cappa sporgente che apparteneva alla tipologia dei grandi camini da riscaldamento che comparsi prima all'interno dei palazzi patrizi all'inizio del secolo XIV furono impiegati poi, a partire dal XV secolo, anche in ambiti più modesti⁶; questo sarà il modello più utilizzato fino al XIX secolo. Uno degli elementi che resero particolarmente efficace questa tipologia fu la posizione del "piano di cottura", sul quale era acceso il fuoco, sollevato da terra⁷. Assai più semplice dei ricchi esempi di camini con cappa decorata, quello di Popiglio presenta un'ampia fascia piana alla base della cappa al centro della quale fu scolpito il simbolo dello Spirito Santo con all'interno il monogramma di Cristo, I H S, con la data 1579.

Contigua al refettorio, verso ovest, si trovava la stanza del pane, organizzata con due forni in muratura, della quale restano oggi soltanto ampie armadiature a muro in legno e alcune madie per conservare il pane. Ciò che

⁶ Riguardo le diverse tipologie di camino, segnalo G. Cantelli, *La vita sociale e la nuova dimensione dell'abitare*, in *L'architettura civile in Toscana. Il Rinascimento*, a cura di A. Restucci, Milano 1997, pp. 333-342.

⁷ Riguardo alle diverse tipologie di cammino e alla loro evoluzione si veda C. Paolini, D. Rapino, *Il fuoco in casa. Camini e altri accorgimenti per riscaldarsi nella Firenze antica*, Firenze 2005 al quale rimando anche per la consistente bibliografia sull'argomento.

si è conservato di questo ambiente, un tempo vitale per la comunità monastica, consente di riconoscere la sua destinazione per la produzione del pane, della quale è possibile ipotizzare l'esistenza almeno fino dal 1674⁸; tuttavia è possibile supporre che proprio qui fossero confezionati molti altri prodotti da forno che non solo costituivano la base del sostentamento del monastero ma erano destinati a diventare, come vedremo più avanti, un mezzo per retribuire lavoratori e Operai da parte delle religiose. Il comparto funzionale era completato da una dispensa, dalla stanza dove erano riposte le stoviglie, dalla cantina, dalla stanza della legna. Sopra l'antico refettorio (dotato di caminetto) si trovava l'infermeria con due piccoli ambienti di servizio⁹; la scelta di questa posizione era sicuramente legata alla possibilità di un maggior comfort invernale per le suore ammalate che vi erano ricoverate. La scelta distributiva effettuata al momento dell'unione dei due monasteri ritenne di concentrare le funzioni legate al cibo nella parte alta del monastero, esattamente nell'area dell'antico monastero di san Domenico del quale rimaneva la cappella dedicata al Santo fondatore dell'Ordine, adibita a "coro interno" ad uso esclusivo delle monache. Il dormitorio, costituito da piccole stanze nel quale trovavano posto non più di due letti, la spezieria¹⁰, alcuni magazzini e il noviziato furono sistemati invece più in basso, nell'area del convento di san Francesco.

La necessità di assemblare più ambienti a servizio di quello principale dedicato alla cucina è evidente nelle indicazioni documentarie che riguardano il convento ed emerge con chiarezza anche dalla lettura delle planimetrie. L'organizzazione planimetrica del convento di Popiglio riflette un sapere che trova interessanti elementi di collegamento nelle tavole grafiche che accompagnano l'*Opera* di Bartolomeo Scappi, il noto cuoco di Papa Pio V, dalle quali risulta evidente la complessità del comparto funzionale, sbrigativamente definito come "cucina" ma che in realtà è costituito da una serie di ambienti strettamente collegati e collaboranti, ciascuno con caratteristiche sue proprie. Nell'*Opera* dello Scappi, che data al 1570, lo stesso autore fornisce chiarimenti sulle tavole che accompagnano il testo; così appaiono la "cucina principale", la "camera propinqua alla cucina", il cortile con il pozzo oltre il quale è sistemata la stanza ove sono i "luochi freschi dove fan lavori di latte". Le incisioni chiarificano un vero e proprio impianto distributivo che definisce i vari ambienti con la loro dotazione di mobili e attrezzature e utensili. L'interesse per la descrizione dello Scappi è anche di carattere cronologico poiché de-

⁸ ASF, *Corporazioni Religiose Soppresse da Governo Francese*, 203, n. 15, *Entrata-Uscita*, c. 113^v. luglio 1674, nell'occasione furono spese più di 50 lire per opere e materiali necessari alla costruzione del forno.

⁹ AVP, *Visite*, I B. 19, c.217^r.

¹⁰ Sul cantiere settecentesco della spezieria si veda Pagnini, *Per le copiose acque*, p. 134.

finisce un modello architettonico di cucina che, seppur appartenente a una realtà assai più complessa e variegata quale quella della corte papale presso la quale lo Scappi prestava il proprio servizio, ne fissa i saperi e le conquiste tecnologiche in un periodo che anticipa solo di pochi anni la costruzione del grande camino sopradescritto, periodo in cui furono approntati alcuni ambienti collegati alla cucina dell'antico monastero di san Domenico. Il cortile di servizio conserva ancora le tracce di un lavatoio, di una cisterna e di un pozzo, oggi non più in uso, e tutti gli elementi dichiarano la messa a punto dell'insieme tra la fine del XVI secolo e l'inizio di quello successivo.

Le *Dispositiones* di Borromeo, che intervengono a sistemare la vasta materia in tema di edilizia ecclesiastica e in questo caso monastica, non fanno che accogliere una prassi costruttiva ormai secolare che indicava un modello di cucina in tutto e per tutto simile a quello del monastero di Popiglio ma anche di molti altri monasteri femminili: "Coquinae positio, ut maxime potest, triclinio prope sit, ut inde per fenestram aut parvulo vestibulo interiecto, ferula lancesve exponantur monialibus in triclinio ministrantibus. Eius situs ample patere debet, camino, qui illius magnitudini pro ratione respondeat, extracto clibano item parvo, in quo esculenta coquantur. Huic coquinariae structurae loca haec ad eiusdem usum adiuncta esse debent: cella, ubi cocti cibi dimensio fit; cella promptuaria panariave esculenti obsoniive quotidiani; locus ad lances, ollas vasave escaria lavanda; et chors praterea ab aliis separata cum puteo (...) Alia item chors extruentur ad gallinarii usum"¹¹. È quindi chiara la contiguità tra refettorio e cucina ai quali debbono essere collegati gli ambienti di servizio, ad esempio ad uso di dispensa e magazzino, e tutti ugualmente distribuiti dal cortile con pozzo.

2. Il cibo come retribuzione

Per tutti i monasteri potrebbe essere stilata una ricchissima lista di manufattori d'ogni tipo, dal frate che "predicò la quaresima" al confessore delle monache, fino al maestro di musica, per non parlare dei lavoratori dell'orto oppure del medico, del fabbro o dei muratori, insomma di tutto quel folto gruppo di persone che, assieme agli Operai del monastero, erano autorizzate grazie alle licenze ad entrare all'interno della clausura. Tutte queste persone erano abitualmente retribuite con prodotti del monastero, assai raramente con denaro, che anzi, il denaro era solitamente posto a integrare il paga-

¹¹ C. Borromeo, *Instructiones fabricae et suppellectilis ecclesiasticae*, XXXII, in *Trattati d'arte del Cinquecento*, a cura di P. Barocchi, Bari 1962.

mento; eseguito con derrate alimentari è questo il caso del cappellano della Madonna dell'Umiltà, al quale era affidata la celebrazione "dell'uffiziatura Fioravanti"¹², nel monastero benedettino di Sala, che era retribuito con 28 staia di grano e 14 lire. Gli "stipendi" in generi alimentari e prodotti da forno trovano sistematica registrazione, in ordine di valore e quindi d'importanza, sulla base del ruolo sociale di colui che era in rapporti con il monastero; ecco che gli Operai o i canonici della Cattedrale erano collocati all'inizio dell'elenco e ad essi era corrisposto un compenso più ricco quindi costituito da pollame, selvaggina, raffinati nastri di seta o "fazzoletti da mano". Se si scorrono le liste degli stipendi, più in basso si riscontra la presenza dei collaboratori abituali del monastero ai quali non è corrisposta carne ma "pasta reale", cioè la pasta di mandorle, biscottini e soprattutto i berlingozzi¹³, anche in grande quantità. Al fabbro ad esempio ne vennero corrisposti ben dodici¹⁴, ai quali erano aggiunti un paio di "fazzoletti da mano"; allo stesso fornaio del monastero furono dati 12 berlingozzi, un paio di fazzoletti e "un grembiule per la moglie". E non è un caso che negli elenchi redatti al momento della soppressione ricciana¹⁵ nelle descrizioni degli stabili monastici compaia sempre la "stanza del forno" ma anche, in taluni casi la "stanza dei berlingozzi" o quella "delle paste"¹⁶ a segnare una attività di produzione anche dolciaria sistematica e certamente non destinata ad essere consumata dalla comunità monastica bensì ad essere utilizzata per le retribuzioni oppure addirittura per la vendita, secondo un meccanismo riscontrabile ad esempio anche con i prodotti che si coltivavano nell'orto monastico dei quali una parte era destinata alla vendita effettuata dall'ortolano del monastero o da coloro che erano incaricati di raccogliere i prodotti.

Registrazioni a parte possono essere rintracciate nel caso del Confessore

¹² BNCF, Manoscritti, *Rossi Cassigoli*, 135, p. 102, 1640.

¹³ Tipici dolci pistoiesi cotti in stampi a forma di grosso ciambellone e preparati con uova, farina burro e zucchero ai quali si aggiunge la scorza di un limone grattugiata. Il berlingozzo fa parte anche del menù tradizionale del 25 luglio, festa di sant'Jacopo patrono della città.

¹⁴ BNCF, Manoscritti, *Rossi Cassigoli*, 135, p. 110-112.

¹⁵ Scipione de' Ricci vescovo di Pistoia dal 1780 condusse un riordino amministrativo-organizzativo della diocesi, stabilì la chiusura di molti conventi, la gran quantità di beni, anche immobili confluiti in un ente detto "patrimonio ecclesiastico" incaricato di amministrare tutte queste risorse. Esiste in ASP un fondo denominato *Patrimonio Ecclesiastico* nel quale confluirono non solo parte degli archivi degli enti soppressi dal Ricci ma anche gli inventari e le descrizioni dei beni dei monasteri e delle congregazioni al momento dell'acquisizione. Sull'opera del Ricci segnalò solamente *Scipione de' Ricci e la realtà pistoiese del Settecento*, catalogo della mostra, Pistoia 1986; per l'attività edilizia innescata dal riordino ricciano, E. Guscelli, *Un architetto pistoiese d'età ricciana: il percorso professionale di Stefano Ciardi*, in BSP, 2006, pp. 113-140. Un repertorio d'immagini degli enti ecclesiastici soppressi dal Ricci è contenuto in A. Cipriani, *Per rinnovare il "bel corpo della chiesa"*, Calenzano 2007.

¹⁶ La presenza della stanza ove venivano confezionati i dolci non può ancora essere generalizzata per tutti i monasteri pistoiesi poiché l'indagine archivistica e architettonica è ancora in atto da parte di chi scrive.

del monastero o del “predicatore della quaresima” che venivano pagati in periodi diversi dagli altri; è quindi possibile trovare nella documentazione di quasi tutti i monasteri femminili elenchi di questo tipo: “la prima domenica di Quadragesima s’è mandato al padre Predicatore, di biscottini mostacciuli, una scatola di cotognato, un alberello di zucchero rosato e della pera cotta e una doppia di fazzoletti da mano, lire dua. Al padre confessore di biscottini mustacciuli, sedici fette di pasta reale, una tazzina di conserva di cedro, una scatola di cotognato, fichi cedrati e un alberello con arancini e cedro nel giulebbo e pera cotta”¹⁷. Oppure ancora: al frate predicatore, “finito il quadragesimali gli si mandò quattro polletti, un piatto di biscottini e una sfogliata”¹⁸.

3. I documenti disponibili

Questo contributo è stato costruito mediante l’analisi dei documenti che sono stati individuati presso archivi e biblioteche pubbliche. Si tratta di un corpus di documenti il cui esame, ancora in atto, ha permesso fino a questo momento di focalizzare alcuni temi della storia secolare dell’istituzione religiosa; con il supporto di essi è stato tracciato uno schema per l’articolazione distributiva del complesso strutturale, il ruolo dei manifattori, le risorse del convento e i rapporti con la comunità del paese.

Due sono i nuclei più consistenti che riguardano il monastero dei Santi Domenico e Francesco di Popiglio conservati presso l’archivio di Stato di Pistoia e presso quello di Firenze.

Il fondo pistoiese, pervenuto grazie ad una donazione effettuata nel secolo scorso da madre Cecilia Tondinelli, è costituito in gran parte da carte sciolte che coprono l’intero arco di vita del monastero, a partire dall’origine fino alla concessione della clausura (1663) e agli eventi legati alla trasformazione in Conservatorio avvenuta nel periodo dell’episcopato di Scipione de’ Ricci. Presso l’Archivio della diocesi di Pistoia sono state consultate le Visite pastorali che hanno fornito interessanti indicazioni riguardo l’architettura, la manutenzione del convento e la salvaguardia della clausura, secondo quanto emerge dalle raccomandazioni stilate di volta in volta dal visitatore.

I documenti conservati a Firenze fanno parte del fondo *Corporazioni Religiose Soppresses dal Governo Francese* e sono costituiti da filze e registri contabili, inventari e stime di arredi e proprietà che risalgono al primo decennio del XIX secolo. Di particolare utilità sono i volumi di *Entrata e Uscita* che

¹⁷ ASP, *Conservatorio di san Giovanni Battista*, 12, cc. nn., documento citato in Cipriani, Bonechi, Gavazzi, *Tradizioni alimentari*, p. 107.

¹⁸ BNCF, *Manoscritti, Rossi Cassigoli*, 135, p.110, 1641.

registrano anche le spese sostenute dal monastero non solo per il mantenimento dell'ampio e articolato edificio ma anche per la vita delle religiose medesime. Le *Uscite* esaminate coprono un arco temporale di circa un secolo a partire dal 1663; non è un periodo molto esteso rispetto alla vita secolare del monastero, tuttavia questi documenti forniscono spunti utili per individuare le aree funzionali del monastero e ricostruire alcune delle trasformazioni più importanti¹⁹. Con ritmi di registrazione quasi costanti, secondo un ordine contabile prestabilito nelle *Uscite*, sono riscontrabili le spese fatte dalla comunità per il cibo, oppure per la preparazione di prodotti "speciali" o per la riparazione dell'attrezzatura usata per cucinare, la legna usata per scaldare gli ambienti e far funzionare il forno. Allo stato attuale delle ricerche pare possibile affermare che la produzione di dolci speziati fosse costante nel monastero poiché nella documentazione fin'ora consultata compare frequentemente l'acquisto di "spezie, zucchero, anaci, finocchi²⁰", che servono anche per confezionare, secondo una ricetta "non ufficiale" poiché la congregazione domenicana delle Ancelle del Signore ne è gelosa custode, i così detti "biscotti delle monache di Popiglio".

4. Conclusioni

Una struttura di cucina così articolata consente di ipotizzare, in attesa di riscontri documentari ancora in atto, che sia stata costruita e ampliata in tempi successivi, mano mano che la comunità monastica aumentava e cambiavano le esigenze. È possibile che la *coquina* servisse non solo alla comunità ma anche al paese, e perché non pensare che da quella porta dalla quale, in tempi ancora recenti, le monache fornivano prodotti farmaceutici agli abitanti del paese, non fossero venduti anche pani e biscotti. Le monache erano quindi una presenza nascosta ma fattiva all'interno dell'abitato e contribuivano non solo alla salute spirituale del paese ma anche a quella del corpo e al suo sostentamento.

5. Appendice documentaria

Pubblichiamo di seguito la trascrizione di una parte della Visita pastorale effettuata nel 1735 dal vescovo di Pistoia Federigo Alamanni presso il

¹⁹ Al riguardo, Pagnini, *Per le copiose acque*, p.135.

²⁰ ASF, C.R.S.G.F., 203, n.13, c.44^r.

convento dei santi Domenico e Francesco. Il documento è di particolare interesse per la descrizione dell'organizzazione architettonica e distributiva del monastero articolato su vari livelli. Nel XVIII secolo era ancora ben presente la memoria della localizzazione dei locali che in origine appartenevano al convento di san Domenico e di quelli che appartenevano al convento di san Francesco. Il percorso di visita si svolge dal punto più alto del monastero, nel cuore del paese, fino a quello più basso, in prossimità della attuale strada statale. Numerosi sono gli ambienti collegati alla cucina e alla produzione/conservazione del cibo: tra di essi sono segnalati, oltre il refettorio e la cantina, la stanza del pane, quella delle stoviglie, la canova, e il magazzino della farina in cui si raccoglieva la produzione risultante dall'attività dei mulini che appartenevano al monastero sino dal XVI secolo.

AVPt, Visite, I.B.19.I

Visita del vescovo Alamanni, 18-19 luglio 1735

cc.216r-217 v

Monsignor illustrissimo Vescovo con tutta la sua solita comitiva si portò a visitare (...) la clausura del monastero dei santi Domenico e Francesco di detto luogo di Popiglio et arrivato al parlatorio di esso monasterio quivi prese la stola sopra il rocchetto e la mitra e fatta aprire la porta della clausura dentro la quale erano in ginocchioni schierate le monache col Crocifisso e lumi, et intonato il *benedictus* le monache si alzorno in piedi e cantando s'incamminarono processionalmente verso la chiesa interiore del monastero di San Domenico antico; quale presentemente serve per coro (...) sua signoria illustrissima concesse l'indulgenza di 40 giorni per la visita del presepio che è in detta chiesa, o coro, (...) era l'antica chiesa del convento unito di san Domenico, è assai grande e vi è il suo altare con mensa di pietra con sua tavola antica di buona pittura con ornamento di legno e con sua corona di legno alla detta mensa dell'altare et bene. Dopo di ciò sua signoria illustrissima fece la visita della clausura come appresso cioè per prima portone del cortile che è avanti alla detta chiesa o coro.

Stanza accanto a detto cortile. Andito. Refettorio.

Di sotto: stanza delle legne, cantina.

Sopra al refettorio: prima stanza, infermeria con un letto e stanzina accanto. Altra stanzina, stanza del pane, stanza accanto delle stoviglie, orto del convento di san Domenico, dispensa sotto alla suddetta stanza del pane.

Di sotto: stanza dell'insaldatura, canova, stanza di tra le suddette ove è la biancheria, cella accanto a detta stanza con un letto et in dette stanze consiste il suddetto convento antico di san Domenico.

Cortile con lavatoio e altra stanza che prima era strada.

Sua signoria illustrissima concesse l'indulgenza di 40 giorni per la visita della cappella della santissima Annunciata di marmo per tutte le domeniche.

Cella con due letti. Stanzetta buia. Altra cella con due letti. Stanza dell'organo e in capo a detta stanza della priora con due letti. Coro che corrisponde in chiesa esteriore, stanza del noviziato con cinque letti. Cella senza letti.

Di sotto: stanza del parlatorio; altra stanza del parlatorio; cella con due letti nuova; altra cella con due letti parimente nuova; verone ove sono le casse.

Di sotto: due stanze della spezzieria; dormitorio con sette letti.

Di sotto: due stanze accanto al magazzino della farina. Stanza o magazzino della farina. Orto grande del convento di San Francesco, quale è assai grande (...).

Loggia sotto alle celle nuove che rimette al dormitorio (...)